

900°C GRILL

900°C超高温!!

グリルオーブンを使った肉料理

T-bone
Steak!



Tボーンステーキ ~NYスタイル~(1kg)



2キロ!! Iボーンステーキ(2kg)



鶴見区大山畜産 なにわ星の豚
肩ロース 900度オーブン焼き

鶴見区大山畜産

900°C
GRILL

なにわ星の豚肩ロース 900度オーブン焼き

Baked "NANIWABOSHI PORK" chuck eye at 900°C oven

¥1,580

数量
限定

900°C
GRILL

和牛(和妃牛)トマホークステーキ(500g)

Wagyu beef Tomahawk steak (500g)

¥3,980

一番
人気

900°C
GRILL

Tボーンステーキ ~NYスタイル~(1kg)

T-bone Steak "NY Style" (1kg)

¥3,980

900°C
GRILL

Lボーンステーキ ~ビストロスタイル~(1kg)

L-bone Steak "Bistro Style" (1kg)

¥4,980

900°C
GRILL

2キロ!! Iボーンステーキ(2kg)

I-bone Steak "NY Style" (2kg)

¥7,980

※記載の価格はすべて税抜表記です。 ※お席は1時間50分制となります。 ※17時以降はお1人様につきチャージ代300円(税抜)を頂戴いたします。



Lボーンステーキ
〜ビストロスタイル〜(1kg)

MEAT & FISH

肉&魚料理

仔羊背肉のソテー ¥980

Sauteed lamb

本日の鮮魚料理 フレンチスタイル ¥1,280

Today's special fish in french style

煮込みハンバーグ 赤ワイン風味 ¥1,280

Braised hamburger red wine flavor

チーズトッピングもおすすめてです! チーズトッピング +¥200

Cheese topping

オススメ! ハンガリー産鴨胸肉のロースト 温野菜添え ¥1,780

Roasted duck breast with Soft boiled egg

オススメ! US産牛フィレ肉のステーキ ¥1,980

US fillet beef steak

“ロッシェニ”スタイルにアレンジ! フォアグラトッピング +¥500

Foie gras topping

オマール海老のロースト ソースモンバジャック ¥1,980

Roasted homard lobster with monbazillac sauce

肉料理の味変に
いかがですか? トリュフ香るペリゲーソース +¥500

Perigueux sauce



仔羊背肉のソテー



鴨胸肉のロースト
温野菜添え



牛フィレ肉のステーキ
トリュフソース



オマール海老のロースト
ソースモンバジャック

APPETIZER

おつまみ・前菜

秋刀魚のコンフィ
タルト仕立て



鮮魚のカルパッチョ



冷製ローストビーフ
西洋わさびのソース

大盛り!俺んちのグリーンサラダ



珍味!
夏鹿のジャーキー



ギュッと詰まった
秋野菜のテリーヌ

定番!アンチョビポテト



ジビエの季節到来!
鹿肉のジャーキー



トリュフ香る
なめらかポテトサラダ



濃厚マカロニグラタン 海老!海老!!

APPETIZER

おつまみ

4味交わるオリーブマリネ

Four taste olive mariné

¥380

旬の野菜のピクルス

Pickles of seasonal vegetables

¥380

定番!アンチョビポテト

French fries with anchovy sauce

¥380

濃厚!レバームース

Liver mousse rich taste

¥480

オススメ!

ジビエの季節到来! 鹿肉のジャーキー

Deer jerky

¥480

オススメ!

トリュフ香るなめらかポテトサラダ

creamy mashed potatoes with truffle served with potato chips

¥580

濃厚マカロニグラタン 海老!海老!!

Rich taste shrimp macaroni gratin

¥580

フランスバイヨンヌ産

生ハムドライイチヂクのせ

Bayonne Prosciutto with dry fig

¥780

※記載の価格はすべて税抜表記です。 ※お席は1時間50分制となります。
※17時以降はお1人様につきチャージ代300円(税抜)を頂戴いたします。

COLD APPETIZER

冷前菜

- 旬の野菜のムース ユニのせ ¥480
Seasonal vegetables mousse with sea urchin
- 俺のビストロ特製!!
厚切りパテドカンパーニュ ¥580
Pate de Campagne thick slice "ORENO-BISTRO" style
- 大盛り!俺んちのグリーンサラダ ¥680
Green salad "ORENO" style (Big size)
- 鮮魚のカルパッチョ ¥680
Fresh fish carpaccio
- オススメ** ギュッと詰まった秋野菜のテリーヌ ¥780
Seasonal vegetables terrine
- 秋刀魚のコンフィ タルト仕立て ¥880
Pacific saury confit
- オススメ** 冷製ローストビーフ 西洋わさびのソース ¥980
Cold beef with horseradish sauce
- 世界のチーズ盛り合わせ6種 ¥1,480
Assorted 6 varieties cheese platter
- 瓶ごとキャビア(18g)ブリニ添え ¥1,980
Whole caviars plate (18g) with brini



俺のビストロ特製!!
厚切りパテドカンパーニュ



秋刀魚のコンフィ タルト仕立て



海老を詰めたシイタケのフライ

HOT APPETIZER

温前菜

- 海老を詰めたシイタケのフライ ¥480
Fried shiitake mushroom
- 砂肝の温製サラダ ¥580
Gizzard hot salad
- ツナとトマトのキッシュ プロバンス風 ¥580
Tuna and tomato quiche
- 丸ごと1個のカマンベールチーズのオーブン焼き ¥680
Baked whole camembert cheese in oven
- イベリコベーコンと木ノ子のアヒージョ 温泉卵のせ ¥680
Mushroom and bacon Ajillo with soft-boiled egg
- アヒージョとご一緒にどうぞ! 山型パン(2カット) +¥200
English bread (2pieces)
- フォアグラのポワレ 塩キャラメルソース ¥780
Foie gras poeler with salted caramel sauce
- オススメ** フランス産ウズラのソーセージ仕立て ¥980
French quail sausage



ツナとトマトのキッシュ
プロバンス風



フォアグラのポワレ
塩キャラメルソース



フランス産
ウズラのソーセージ仕立て



俺の名物!
フォアグラとトリュフのリゾット



ワタリガニの
トマトクリームスパゲティ



木ノ子入りボロネーゼ メッツオリガトーニ



トリュフとイベリコベーコンの
カルボナーラ



魚介たっぷりのペスカトーレ

PASTA & RISOTTO

パスタ&リゾット



鴨と栗の大麦入りリゾット
+チーズトッピング

鴨と栗の大麦入りリゾット

Risotto with duck and chestnut barley

¥780

俺の名物!フォアグラとトリュフのリゾット

"ORENO" special! Risotto of truffle and foie gras

¥1,280

リゾットとご一緒にどうぞ!

チーズトッピング Cheese topping

+¥200

ワタリガニのトマトクリームスパゲティ

Tomato cream spaghetti of migrant crab's

¥780

木ノ子入りボロネーゼ メッツオリガトーニ(ショートパスタ)

Bolognese of Mushroom (Rigatoni:short pasta)

¥980



トリュフとイベリコベーコンのカルボナーラ

Carbonara with truffle & Iberico bacon

¥980

魚介たっぷりのペスカトーレ

Pescatore with seafoods

¥1,280

BREAD

自家製食パン



銀座の食パン〜香〜(2カット)

Ginza's bread "KAORI" (2pieces)

¥200



DESSERT

デザート



俺のフレンチトースト



俺のビストロ特製
モンブランパフェ



特製ティラミス



レアチーズのムース



自家製ソルベ
3種盛り

レアチーズのムース

Rare cheese mousse

¥480

俺のフレンチトースト

French Toast "ORENO" style

¥580

特製ティラミス

Special tiramisu

¥480

オス
スメ!

俺のビストロ特製

モンブランパフェ

¥880

自家製ソルベ3種盛り

Assorted three kinds of homemade sherbet

¥480

"ORENO-BISTRO" special Montblanc parfait



AFTER DRINKS

コーヒー・紅茶・食後酒



ポップコーン
キャラメルアイスラテ

コーヒー
(ホット/アイス)
COFFEE (HOT / ICED)

¥300

紅茶 (ホット/アイス)
TEA (HOT / ICED)

¥300

デザートワイン
DESSERT WINE

¥500

エスプレッソ
ESPRESSO

¥300

レモンハーブティー
LEMON HERB TEA

¥380

ポートワイン
PORT WINE

¥500

カフェラテ
(ホット/アイス)
CAFE LATTE (HOT / ICED)

¥380

宇治抹茶ラテ
(ホット/アイス)
UJI MATCHA LATTE (HOT / ICED)

¥380

コニャック
COGNAC

¥500

ポップコーン

キャラメルアイスラテ
CARAMEL POPCORN ICED LATTE

¥380

カルヴァドス
CALVADOS

¥500

マール
MAR

¥500

当店のコーヒーは、有機栽培豆を使用しています。